Ausgabe 24 – November 2016

Verkehrsverband Tösstal / Zürcher Oberland

FORUM

Zeitschrift des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland

EDITORIAL

Im Kalender hat der Herbstanfang einen festen Termin. Für die Sternenforscher beginnt der Herbst am 22./23. September. Dann steht die Sonne genau über dem Äquator. Auf der ganzen Erde sind Tag und Nacht gleich lang, und zwar für jeweils 12 Stunden. Am 21./22. März wiederholt sich die Tagundnachtgleiche zum Frühlingsanfang. Völlig unbeeindruckt von der Sommer- oder Winterzeit auf unseren Uhren, geht die Sonne um 6 Uhr auf und um 18 Uhr unter. Mit der Wintersonnenwende am 21./22. Dezember endet der Herbst.

Im September färben sich die Blätter der Pflanzen und Bäume. Die Äste der Obstbäume biegen sich unter der Last der reifen Äpfel, Birnen und Pflaumen. Kartoffeln, Kohl und anderes Gemüse werden geerntet. Die Felder werden abgemäht und mit den ersten Herbstwinden können wir Drachen steigen lassen.

Nebst dem üppigen Obst- und Gemüseangebot steigt in dieser Jahreszeit bei vielen auch der Gluscht auf Fleisch. Da kommt das Angebot von Metzgeten und unser Thema «Fleischeslust» im Zürcher Oberland gerade recht.

Mit kulinarischen Herbstgrüssen

Rita Gröbli, Präsidentin
Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland

«Fleischeslust» im Zürcher Oberland

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO der Vereinten Nationen zeigt dramatische Zahlen zum Fleischkonsum auf. Rund 230 Millionen Tonnen Fleisch werden jährlich für unsere Lust auf Fleisch auf der Welt produziert, mit stark steigender Tendenz. Rund ein Viertel der Erdoberfläche wird für Tierhaltung und Tierproduktion genutzt.

Text von **Henning Gietenbruch**, Fotos: **zVg**

In der Schweiz wurden im Jahr 2015 pro Person 51,35 kg Fleisch konsumiert. Mit knapp 24 kg liegt Schweinefleisch in der Beliebtheitsskala ganz vorne.

Den Fleischmarkt teilen sich wenige Grossunternehmungen. Der grösste Fleischverarbeiter in der Schweiz ist Bell, mehrheitlich im Besitz der Coop-Gruppe, gefolgt von der Migros und einigen weiteren grösseren Unternehmungen. Kleinere Fleischverarbeiter und Metzgereien bekunden Mühe, sich zu behaupten. Mit Kreativität, Qualität und Beratung können diese gegenüber den Handelsriesen einigermassen bestehen.

Die Situation der Fleischproduzenten und Metzgereien im Oberland kann man mit den Asterix-Geschichten vergleichen. Nur mit unbeugsamem Willen und enormem persönlichem Einsatz sowie einem breiten Spezialitätenangebot bieten sie den Grossverteilern Paroli.



Metzgete-Platte mit Sauerkraut, Schweinefleisch und verschiedenen Würsten. Bild: istock

«Peng!» machte der Bolzenschussapparat…

… und das Wohlleben eines Oberländer Schweins fand aus seiner Sicht ein plötzliches und unerwartetes Ende. Wo fand das Ende statt? Direkt auf dem Bauernhof? Im Schlachthof Hinwil oder bei einem der wenigen verbliebenen Landmetzgern mit eigenem «Schlachthüsli» im Gyrenbad, in Medikon, Wald oder Girenbad. Letztendlich spielt es in der heutigen Zeit auch keine besondere Rolle mehr.

Behördliche Rahmenbedingungen und Hygienevorschriften lassen im Prinzip nur noch einen geordneten und kontrollierten Schlachthofbetrieb zu. Aber die besonderen Erinnerungen an Dorfmetzgereien mit eigenem Schlachthüsli, an Störmetzger, die auf Bauernhöfen die wichtigste Rolle bei der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung der Schweine spielten, die bleiben.

Beispiel Metzgete

Die Metzgete ist eine uralte Schweizer Tradition, die aber auch im süddeutschen Raum gepflegt wird. Im Zürcher Oberland und speziell im Tösstal werden zahlreiche Metzgeten in Restaurants angeboten. Die Liebhaberinnen und Geniesser von Metzgeten haben ihre besonderen Vorlieben für bestimmte Restaurants, in denen ihrer Meinung nach die besten Metzgeten angeboten werden.

Ursprünglich wurden im Herbst die Schweine geschlachtet, die man nicht durch den Winter füttern konnte oder wollte. Bleiben wir bei dem Beispiel einer Hofschlachtung.



Das abgebrühte Tier wird von Hand mit Schabern von den Borsten befreit.

Am Vortag wurde alles für die Schlachtung vorbereitet: der Waschkessel für Heisswasser, der grosse Bottich, in dem ein Schwein Platz hat, um nach der Tötung mit etwa 60 Grad heissem Wasser, einer sogenannten Glocke und Schabern das Tier von seinen Borsten zu befreien; Aufhängegestell, provisorische Arbeitstische, weitere Schüsseln und grosse Kessel, Arbeitsgeräte, Messer, Zutaten und Gewürze. Natürlich auch eine Flasche hausgebrannter Schnaps zur allgemeinen Stärkung.

Früh kommt der Störmetzger mit dem Bolzenschuss-Apparat. Das Tier wird ruhig aus dem Stall geführt, bekommt vielleicht noch ein Abschieds-Leckerli und schon wird sein Leben durch den Kopfschuss beendet. Die Nerven reagieren noch. Jetzt wird die Halsschlagader aufgestochen und das Blut in einer Schüssel aufgefangen, ständig gerührt, damit es nicht gerinnt und für die Blutwürste verwendet werden kann. Das ganze Tier wird nun in einen länglichen Bottich verfrachtet, mit heissem Wasser gebrüht und dann mit der Hand, Schabern und der Glocke von seinen Borsten und Unreinlichkeiten befreit. Früher sammelte man sogar die Borsten ein und nutzte sie zur Bürstenherstellung. Jetzt wird das Schwein auf den Arbeitstisch gehievt, der Kopf abgetrennt und aufgeschnitten, um die Innereien zu entfernen, zu verwerten, zu verarbeiten. Es sieht zwar nicht so appetitlich aus, aber ohne Töten, ohne Verarbeitung der Innereien, und ohne Reinigen von Därmen entstehen keine feinen Würste. Nun wird entschieden, wie das Tier aufgeteilt wird. Mehr Schinken oder Schnitzelfleisch? Mehr Koteletten und Steaks oder Braten? So oder so, das Schwein wird in seine bekannten Teile zerlegt. Dabei fallen durch die Verarbeitung Abschnitte an, und weniger edle Stücke, die werden nun zu Würsten verarbeitet. Heute setzt sich wieder der Trend durch, alles vom Tier zu verarbeiten. Früher war es logisch, heutzutage braucht es dazu Anglizismen: «Nose to Tail». Jeder Störmetzger hat seine eigenen Rezepte, um feine Blut-, Leber-, und Bratwürste herzustellen. Die Blutwurst, die älteste bekannte Wurst, wurde schon in Homers «Odyssee» erwähnt und einige mystische Legenden ranken sich um sie. Zum Herstellen und Würzen werden frisches Blut, Böleschwäizi mit Schmer (Bauchfett), Milch, Rahm, Salz, Pfeffer, Muskat, Nelken, Koriander, Zimt, Salbei und Majoran benötigt. Grössere Exemplare in Rinderdärmen werden von Blutwurstliebhabern als «Bluthund» bezeichnet. Im Gasthaus zum Freihof in der Schmidrüti können solche während einer Metzgete bestellt werden. Feine Leberwürste gehören mit Blutwürsten einfach zu einer guten Metzgete.

Kopffleisch und Sigel (Herz, Lunge, Zwerchfell) werden gekocht und mit Böleschwaizi und rund 15 Prozent Schweinsleber durch den Fleischwolf gedreht. (Ein Zuviel an Leber würde die Würste bitter schmecken lassen.) Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran, Koriander und Zimt. Je nach Gusto werden auch noch Weinbeeren, Kohl und in Milch eingeweichte Brötchen beigefügt. In Metzgereien werden die Würste in Rindsdärme abgebunden, bei der Metzgete auf dem Hof werden die gereinigten Därme des Tieres genutzt. Bauernbratwürste kommen in der Beliebtheitsskala einer Metzgete gleich nach den Blut- und Leberwürsten. Auf dem Hof werden sie nur aus Schweinefleisch, Abschnitten und Halsspeck hergestellt. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Salbei, Majoran und Muskat. Das grobe Wurstbrät kann zusätzlich mit rohen Eiern gebunden werden. Über die Verwendung von Nitritsalz (Umrötesalz) kann gestritten werden.

Zu einer feinen Metzgete im Restaurant gehören neben den Würsten auch gekochte Wädli, Schnörr-

IMPRESSUM

Herausgeber:
Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland,
Goldistenstrasse 19, 8625 Gossau ZH
Redaktion:
Rita Gröbli (Leitung), Henning Gietenbruch,
Heinz Ruf, Bruno Bähler
Erscheinungsweise: 1-mal pro Jahr
Auflage: 500 Ex.
Konzept, Realisation, Inserate:
Textaid Buch- und Kunstverlag,
Gewerbestrasse 18, 8132 Egg bei Zürich
Tel. +41 44 986 10 00
Mail: info@textaid.ch, www.textaid.ch



Grosses Metzgete-Buffet für ASSH im «Hirschen» Hinwil. (Foto: HG)



Pieter Aertsen, 1509 – 1575, niederländischer Maler, «Der Fleisch-Stall», 1568.

li, Schwänzli und grüner Speck. Geräuchtes Rippli, Schinken, Kotelett, Schnitzel, Geschnetzeltes und Leberli dürfen auch nicht fehlen. Für den Fleischtiger sind Beilagen absolute Nebensache. Trotzdem führe ich gerne eine Auswahl auf: Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Rösti, Bratkartoffeln, grüne Bohnen, Sauerkraut, Apfelmus oder Apfelstückli, Böleschwäizi, Senf und Buurebrot.

Rückblick

Essen, Trinken und besonders der Fleischkonsum waren im Mittelalter bis in die frühe Neuzeit eine Frage des sozialen Standes. Staatsvorschriften wie zum Beispiel die Jagdvorschriften, Zehntenabgaben und kirchliche Vorgaben beeinflussten die Ernährung der Oberländer Bevölkerung. Wirtschaftlich schwache Gebiete wie das Zürcher Oberland waren an sich schon durch die geografische Lage benachteiligt. Kleinflächige Landwirtschaft, Heimarbeit und frühe Industrialisierung mit Hungerlöhnen liessen für den Durchschnittsbürger keinen täglichen Fleischkonsum zu. Witterungskapriolen, Naturkatastrophen und politische Wirren taten ein Übriges, um Schmalhans als Dauergast am Tisch zu haben. Normalerweise entschied das Wetter, ob das nächste Jahr ein mageres oder fettes wurde.

Zurzeit wird viel über die Hungerkatastrophe 1816 publiziert. Vor 201 Jahren, am 5. April 1815, brach auf der indonesischen Insel Sumbawa der Vulkan Tambora aus. Diese intensive Explosion bescherte nicht nur dem Oberland, sondern ganz Europa 1816 das Jahr ohne Sommer. Hinzu kamen die Napoleonischen Kriege, die zusätzlich für Engpässe in der Lebensmittelproduktion sorgten. Die Ernährungsgewohnheiten und damit auch der Fleischkonsum wandelten sich erst seit dem Ende des 18. Jahrhunderts, insbesondere mit der zunehmenden Industrialisierung.

Nach wie vor blieb der Fleischkonsum aber eine Ausnahme für besondere Gelegenheiten oder wenn nach Notschlachtungen der Ausrufer mit der Glocke im Dorf günstiges Fleisch annoncierte. Wer Besitzer eines Flarzhauses war, mit ein wenig Land dazu, versuchte in der Regel, Kaninchen, einige Hühner oder im besten Fall ein Schwein im kleinen Stall hinter dem Haus zu halten. Rindfleisch, Kalbfleisch waren in der Regel den wohlhabenderen Kreisen vorbehalten.

FLEISCH ESSEN UND GENIESSEN – EINE GEWISSENSFRAGE?

Der Anteil der Flexitarier, Vegetarier und Veganer nimmt stetig zu. Warum?
Die Art und Weise der weltweiten Fleischproduktion nimmt ein beängstigendes Ausmass an.
Fragwürdige Massentierhaltung, mangelnder Tierschutz, Verarbeitungs-Skandale, Treibhausgas-Emissionen, Futtermittelproduktion, Wasserverbrauch und Landübernutzung bringen immer mehr Menschen weg vom Fleischkonsum.
Ethische Ansichten und religiöse Betrachtungen lassen Fleischesser nachdenklich werden. (Albert Schweitzer, Eugen Drewermann, Theologen, Kurt Schmidinger, Ernährungsforscher und die Umweltverbände und Hilfsorganisationen)
Kurt Tucholsky, 1890–1935, schrieb: «Solange es Schlachthäuser gibt, wird es auch Schlachtfelder geben!»

Wie weiter in der Diskussion?

LANDI Zola AG – Nähe zu regionalen Produkten

Die LANDI Zola AG unterstützt – in verbindlicher Partnerschaft mit den Bauern im Zürcher Oberland – die wirtschaftliche Entwicklung von Unternehmen. Grundlage der Leistungsfähigkeit in der Landwirtschaft ist eine zweckmässige, zielbewusste und marktkonforme Produktion, welche die Bedürfnisse der Ökologie berücksichtigt. Eigentümer der LANDI Zola AG sind rund 230 Landwirte und die fenaco Genossenschaft.

Text von **Rita Gröbli,** Fotos: **zvg**

Der Fortbestand einer gesunden, leistungsfähigen Landwirtschaft ist in der hochindustrialisierten Schweiz sehr wichtig. Die Landwirtschaft leistet einen hohen und bedeutenden Beitrag zur Ernährungssicherheit sowie zur Erhaltung und Bewirtschaftung unseres Lebensraums.

Die LANDI Zola AG unterstützt – in verbindlicher Partnerschaft mit den Bauern im Zürcher Oberland – die wirtschaftliche Entwicklung in verschiedenen Bereichen.

Anlässlich der Delegiertenversammlung des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland hatten die Delegierten Mitte Juni Gelegenheit, die Getreidesammelstelle in Illnau zu besichtigen. Ivo Steiner, Geschäftsleiter der LANDI Zola AG, stand uns Red und Antwort.

Ivo Steiner, was macht eigentlichen die LANDI Zola genau?

Die LANDI Zola ist in verschiedene Bereiche aufgeteilt: Detailhandel, Energie, Agro und Huusbäckerei. Im Bereich Agro bieten wir den Landwirten ein umfassendes Sortiment von Produktionsmitteln wie Futtermittel, Pfla nzennährstoffe, Pflanzenschutzmittel und Saatgut. Mit dem Agrohandel, den LANDI-Läden, den Top-Shops, der Getreidesammelstelle, der Grastrocknungsanlage, der Bäckerei, den Tankstellen und Waschanlagen erwirtschaftet die LANDI Zola AG einen jährlichen Umsatz von 108 Mio. Franken.



Ivo Steiner, Vorsitzender der Geschäftsleitung LANDI Zola AG.

Wann wurde die Getreidesammelstelle erweitert?

Die seit vielen Jahren bestehende Getreidesammelstelle wurde vor zwei Jahren für 9 Mio. mit einem Neubau erweitert. Getreideprodukte, Mais und Ölsaat (Raps, Sojabohnen und Sonnenblumen) werden hier für die Lebensmittelindustrie und auch als Tierfutter gereinigt, gelagert und für den Verkauf aufbereitet. Ein elektronisch gesteuertes System verteilt die verschiedenen Sorten Getreide, Raps und Sonnenblumen in 30 Silos mit einem Volumen von je 125 Kubikmetern. Die vier Abgabesilos haben ein Fassungsvermögen von 50 Tonnen.



Führung der Delegierten des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland durch die Getreidesammelstelle in Illnau-Effretikon.

Wie viel Getreide kann angenommen werden?

Wir übernehmen jeden Posten nach der Anmeldung spätestens am folgenden Tag. Wir reinigen, taxieren und lagern das Getreide fachmännisch und bereiten die Rohstoffe zu marktfähigen Produkten auf. Die neue Anlage gehört zu den drei grössten in der Ostschweiz. Jährlich werden 18 000 Tonnen Getreide angenommen, bei einer Lagerkapazität von 12 000 Tonnen. 650 Produzenten aus dem Zürcher Oberland und den angrenzenden Gebieten liefern die Produkte ab.

Wie viele Personen beschäftigt das Unternehmen?

Es werden 168 Personen bei 110 Vollzeitstellen beschäftigt.

Wie sieht die Zukunft aus?

Wir stellen die langfristige Entwicklung unseres Unternehmens sicher, indem wir genügend Mittel erarbeiten und diese in unsere strategischen Geschäftsfelder reinvestieren. Wir verfolgen unseren Grundauftrag und engagieren uns intern stark mit dem Thema Energieeffizienz. Des Weiteren vertreiben wir seit diesem Jahr in Zusammenarbeit mit der Firma Solvatec Photovoltaikanlagen mit und ohne Speicherlösungen. Wir wollen aktiv im Bereich Energie und explizit in den erneuerbaren Energien als Anbieter präsent sein.

LANDI Zola AG

ALLES FÜR HAUSHALT UND GARTEN

In den Läden der LANDI bietet sie Kunden ein sehr breites Sortiment in den Bereichen Pflanzen, Gartenarbeiten, Kleintiere, Haushalt, Do-it, Bekleidung, Getränke sowie Wein an.
Und dies zu dauerhaft günstigen Preisen (keine Aktionen), mit Eigenmarken und 5 Jahren Garantie.

ENERGIE

Wir verkaufen hochwertige und innovative Treibstoffe sowie Treibstoffzusätze an unseren modernen Agrola-Tankstellen. Die Auslieferung der Brenn- und Treibstoffe erfolgt über unsere Logistik, die den höchsten Ansprüchen entspricht. Das Angebot von Holzpellets als CO_2-neutralem Brennstoff rundet das Angebot im Energiebereich ab.

BÄCKEREI

Als Huusbäckerei nutzen wir die Marke LANDI und deren gutes Image sowie das Netzwerk und die Verkaufspunkte der fenaco-LANDI-Gruppe (Volg, Top-Shop). Wir produzieren mit modernen Produktionsanlagen, gepaart mit klassischem Handwerk, Herzblut, Leidenschaft und hohem Qualitätsstandard regional hergestellte, Top-Produkte (keine Industrieware) zu konkurrenzfähigen Preisen.

UNSERE KUNDEN

Unsere Kunden stehen im Mittelpunkt unseres Handelns, sämtliche Kundenbeziehungen sind bezüglich Qualität und Betreuung langfristig ausgerichtet. Der Kunde von heute ist auch unser Kunde von morgen. Wir streben jederzeit Transparenz und Fairness an. In allen Märkten, welche wir bearbeiten, sind wir nah am Puls der Kundschaft.

DasPure – die Genussmanufaktur in Wetzikon

Hinter dem Namen «DasPure» stehen mehr als nur ausgewählte Köstlichkeiten und feines Essen. Ökologische Produktion ist für den Unternehmer Patrick Marxer und seine Familie gleichbedeutend mit hoher Qualität, schonender und traditioneller Veredelung sowie artgerechter Haltung von Tieren. Sie arbeiten mit der Natur zusammen – aus Überzeugung.

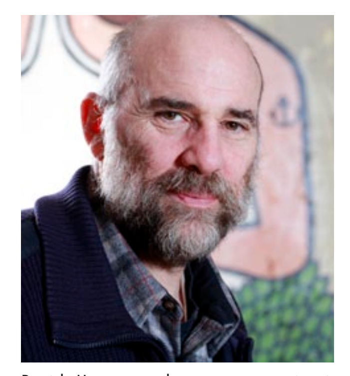
Text von **Rita Gröbli**, Fotos: **zvg**





Das angebotene Fleisch stammt von diversen Produzenten aus der Schweiz, die den gleichen ökologischen Standards folgen wie «Das Pure».

Angespornt von seiner Leidenschaft für das Räuchern und den positiven Feedbacks seiner Privatkunden hat Patrick Marxer seinen Job als Sozialarbeiter vor sieben Jahren an den Nagel gehängt und seine Pensionskasse aufgelöst. Alles Geld steckt nun in seiner Genussmanufaktur «DasPure», die sich in einer alten Fabrikhalle in Wetzikon befindet. Hohe Decken, Kronleuchter, grosse Bilder und altes Mobiliar verleihen ihr viel Charme. Um seinen Traum von nachhaltigen, regionalen und speziellen Lebensmitteln zu verwirklichen, hat Patrick Marxer nicht nur beim Mauern der Wände zwischen Produktions-, Verkaufs- und Lagerraum selbst Hand angelegt. Die beiden Räucheröfen, die stets einen heimeligen Geruch von Rauch verströmen, hat er ebenfalls selbst gebaut. In seinen Kalt- und Heissräucheröfen stecken seine ganzen 35 Jahre Räuchererfahrung. Diese Öfen gibt es nirgends zu kaufen und sind sein ganzer Stolz. «Dank meinem Wissen und diesen Öfen kann ich mit wenig Aufwand etwas herstellen, das geschätzt wird», sagt der passionierte Räucherer. Meist reichen Salz, Rauch und Zeit dafür.



Patrick Marxer gründete zusammen mit seiner Familie im Jahr 2009 «Das Pure».

Im vergangenen Jahr verarbeitete «DasPure» mehrere Tonnen Lachs, Hunderte Kilogramm Felchen und je über eine Tonne Monatswurst und Trockenfleisch. Patrick Marxer verwendet nur Fleisch von artgerecht gehaltenen Tieren. Er kenne jeden seiner Fleischlieferanten persönlich. «Da ich nach Möglichkeit sogar das Tier selbst auswähle, kann ich über jede Seite Speck eine Geschichte erzählen.» Derzeit hängen im Wetziker Kalträucherofen etliche Bauernschüblige. Sie werden während einer Woche rund zwölf Stunden täglich bei maximal 20 Grad geräuchert. Danach sind sie fünf Monate lang geniessbar. «Je nachdem, wie lange ein Produkt kalt geräuchert wird, bleibt es bis in alle Ewigkeit haltbar», weiss Patrick Marxer. «Die Appenzeller hatten dem Mostbröckli durch das Räuchern früher so viel Flüssigkeit entzogen, bis es steinhart wurde. Erst nachdem die getrockneten Fleischstücke eine Zeitlang im Most eingeweicht wurden, konnte man sie geniessen. Daher der Name», weiss Patrick Marxer zu erzählen. Seine Mostbröckli von Rind und Reh sind so verarbeitet, dass sie unvakuumiert, ohne Konservierungsstoffe wie Nitritpökelsalz vier bis fünf Monate zart und schmackhaft sind. Um grosse Fleischstücke wie Hals und Speck zu veredeln, bleiben diese knapp fünf Wochen lang in einer separaten Räucherkammer oberhalb des Kalträucherofens. Dort erhalten sie durch etwa 15 Räuchergänge ihren unverwechselbaren Geschmack.

Alle sorgfältig ausgewählten Produkte entsprechen den hohen Anforderungen an einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Doch nicht nur die Liebe zur Natur lässt sich in den Produkten von «DasPure» wiederfinden, sondern auch ihre eigene Leidenschaft sowie Freude an gutem Essen und uneingeschränktem Genuss.

VORANKÜNDIGUNG

Einladung zur 108. Delegiertenversammlung des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland

Wir freuen uns, Sie am **Freitag, 16. Juni 2017,** zur Delegiertenversammlung einzuladen. Der Verkehrsverein Rüti-Tann hat sich bereit erklärt, uns mit einem unterhaltsamen Programm zu empfangen und anschliessend ein gemütliches Abendessen zu geniessen. Also Termin unbedingt vormerken! Detaillierte Einladung folgt rechtzeitig.

Gluschtige Rezepte aus dem Zürcher Oberland

Aus dem grossen Rezept-Fundus von Henning Gietenbruch, dipl. Hotelier/Restaurateur, veröffentlichen wir in loser Folge saisonale Oberländer Spezialitäten.

SCHWEINSBUUREBRATWURST

ZUTATEN:

4 kg	mageres Schweinefleisch
1 kg	Halsspeck
90 g	Salz (18 g pro kg Masse)
1 Esslöffel	Streuwürze
1 Esslöffel	Macis (getrockneter, gemahlener Samenmantel der Muskatnuss)
¼ Esslöffel	Muskat
½ Esslöffel	Koriander
5 Stück	Eier, roh
Schweinsdarm	28/32 Durchmesser

ZUBEREITUNG:

Das Schweinefleisch und den Halsspeck wie Voressen schneiden, Salz, Streuwürze, Gewürze, aufgeschlagene Eier zugeben und mischen. Alles durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfes drehen. Von Hand sehr intensiv kneten, bis die Fleischmasse bindet.

Den Schweinsdarm gut wässern. Am Fleischwolf die lange Wursttülle aufsetzen und den Schweinsdarm vorsichtig auf die Tülle aufziehen.

Nun die Bratwurstmasse nach und nach wieder durch den Fleischwolf drehen (nur mit der Förderschnecke und der Wursttülle) und langsam mit Gefühl den Darm mit der Fleischmasse füllen.

Je nach Wunsch grössere oder kleinere Würste abdrehen. Die Würste entweder grillieren oder in der Pfanne schön langsam braten.

DAZU PASSEN:

Buurebrot, Böleschwäizi, Rösti, Kartoffelstock oder Teigwaren.
Natürlich schmeckt die Wurst auch ohne Beilagen sehr gut!

DAS REZEPT

stammt von Kurt Laubi, seine Eltern haben jahrelang den Gasthof Hirschen in Hinwil geführt. Kurt Laubi ist gelernter Koch und Metzger, der sein Handwerk versteht. Ich bin sicher, dass er mir die letzten Würzgeheimnisse der Schweinsbuurebratwurst nicht verraten hat. Aber sie ist trotzdem sehr gut und gar nicht so schwer zum Selberherstellen.

Kurt Laubi betreibt heute «Kudi's Buuremetzg» an der Walderstrasse in Hinwil. Seine Frau Diana Laubi hat kürzlich das Restaurant Bahnhof in Dürnten neu übernommen. Für Partyservice und Catering bieten die beiden Wirtsleute einen Top-Service und dazu spielt Kurt Laubi noch die passende Musik auf der Handorgel.

WIR WÜNSCHEN GUTES GELINGEN UND «EN GUETE»

Mitglieder Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland

VERKEHRSVEREINE

Verein	Präsident/in	Strasse	PLZ	Ort	Telefon
Bäretswil	Schnorf Stephan	Hüttenstrasse 37	8344	Bäretswil	044 939 18 16
Bauma	Bähler Bruno	Im Holderbaum 21	8494	Bauma	052 386 22 41
Fehraltorf	Schmid Fritz	Hint.Grundstr. 32a	8320	Fehraltorf	044 954 24 86
Fischenthal	Stäheli Konrad	Tösstalstrasse 320	8497	Fischenthal	055 245 17 12
Gossau ZH	Raffi Gianni	Goldistenstrasse 14	8625	Gossau	044 935 58 80
Hinwil	Jenny Peter	Diensbach 42	8340	Hinwil	044 937 27 53
Hittnau	Locher Werner	Burgwiesenstr. 15	8335	Hittnau	044 950 19 82
Hombrechtikon	Frei Urs	Bahnhofstr. 4	8714	Feldbach	055 244 57 37
Illnau-Effretikon	Moos Karl	Länggweg 9	8308	Illnau	052 346 14 01
Mönchaltorf	Eberle Elisabeth	Langenmattstr. 48	8617	Mönchaltorf	044 948 14 53
Pfäffikon ZH	Frei Christoph	Spitalstrasse 4	8330	Pfäffikon	079 287 39 89
Russikon	Berlinger Margrit	Eggbrunnenweg 31	8332	Russikon	044 954 04 69
Rüti-Tann	Irniger Marlies	Bergacherstr. 32b	8630	Rüti ZH	055 240 13 12
Sternenberg	Götz Karin	Felsenegg 356	8499	Sternenberg	052 394 11 69
Turbenthal	Rüegg Daniel	Ramsberg	8488	Turbenthal	052 385 24 64
Uster Tourismus	Voegeli Fred	Rebenweg 1	8610	Uster	044 940 43 47
Volketswil	Städelin Gusti	Zentralstrasse 20	8604	Volketswil	044 946 03 57
Wald	Weber Martin	Stigweidstrasse 31	8636	Wald ZH	055 246 60 64
wetzikontakt	Lutz Marco	Mittelweg 5	8620	Wetzikon	044 930 10 24
Wila	Bruno Daniela	Höhenstr.25	8492	Wila	052 385 32 02
Zell	Holzer Fritz	Spiegelacker 17	8486	Rikon	052 383 37 36

Die Guyer-Zeller-Wanderwege

Herbstzeit ist Wanderzeit. In der neu überarbeiteten Wanderkarte der Guyer-Zeller-Wanderwege finden Sie nicht nur das Kartenmaterial über den romantischen Wanderweg, sondern auch viel Wissenswertes über den berühmten Zürcher Oberländer Zeitgenossen Adolf Guyer-Zeller.



1839 in Neuthal, Gemeinde Bäretswil, geboren und aufgewachsen, trieb es ihn nach seiner Ausbildung in die weite Welt, von wo er als gewiefter und vermögender Geschäftsmann zurückkehrte. Über seine Liebe zu Eisenbahnen, den Bau der Wanderwege und vieles mehr erfahren Sie auf der Rückseite dieser handlichen Wanderkarte.
Die Wanderkarte ist zum Preis von Fr. 12.– bei der Gemeindeverwaltung Bauma zu beziehen, Tel. 052 397 70 20, oder in den Buchhandlungen.

Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland

Märkte 2016/2017

USTER MÄRT
Donnerstag, 24. November , 10 bis 22 Uhr
Freitag, 25. November 2016, 10 bis 21 Uhr
Ganze Innenstadt von der Bankstrasse bis zur Zentralstrasse

WETZIKER WEIHNACHTSMARKT
Samstag, 26. November, 12 bis 20 Uhr
Zwischen ZKB–Alter Turnhalle–Schulhaus Lendenbach

TURBENTHALER ADVENTSMARKT
Samstag, 26. November, ab 9 Uhr
Gemeindehausplatz, Turbenthal

HOMBRECHTIKER WIEHNACHTSMÄRT
Samstag, 26. November, 10 bis 17 Uhr
Bahnhöfliplatz und kath. Kirchgemeindesaal

BAUMER WEIHNACHTSMARKT
Samstag, 26. November
Hörnlistrasse, 12 bis 18 Uhr

PFÄFFIKER WEIHNACHTSMARKT
Sonntag, 27. November ab 11 Uhr
vom Seequai bis zum Frohwieszentrum

HINWILER CHRISTKINDLI-MÄRT
Sonntag, 27. November, von 13.30 bis 19 Uhr
In der Gass, Hinwil

GRÜNINGER WIENACHTS-MÄRT
Sonntag, 27. November, von 11 bis 19 Uhr
im Stedtli, Grüningen ZH

WINTERTHURER WEIHNACHTSMÄRT
25. November bis 23. Dezember,
Mo bis Fr 11 bis 20; Do 11 bis 21 Uhr
Sa+So 11 bis 19 Uhr
in der Altstadt von Winterthur

39. ROBEHUSER CHLAUSMÄRT
Samstag, 3. Dezember, von 9 bis 17 Uhr
Robenhausen

GOSSAUER WIEHNACHTSMÄRT
Samstag, 10. Dezember, 14 bis 20 Uhr
Laufenbachstrasse/Zentrum Büelgass, Gossau ZH

USTER WEIHNACHTSMARKT
Samstag, 10. Dezember, 11 bis 20 Uhr
Sonntag, 11. Dezember, 11 bis 17 Uhr
an der Poststrasse/Gerichtsstrasse

VERANSTALTUNGEN 2017

BAUMER FRÜHLINGSMARKT
Freitag/Samstag, 7./8. April 2017
Bauma Dorf, 10 bis 19 Uhr

GOSSAUER FRÜELIGSMÄRT
Samstag, 6. Mai 2017
9 bis 15 Uhr, Marktplatz Zentrum Büelgass

Diese Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Melden Sie Ihre Veranstaltungen laufend an die Redaktion. Wir werden diese gerne veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter www.wetzikon.ch-Freizeit-Veranstaltungen, www.trzo.ch, oder bei den einzelnen Gemeinden.

Delegiertenversammlung

107. Delegiertenversammlung des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland vom 17. Juni 2016 in Illnau

Text von **Rita Gröbli**, Fotos: **Henning Gietenbruch**

Mit aller Selbstverständlichkeit kaufen wir in der Bäckerei oder beim Grossverteiler unser tägliches Brot. Um Brot zu backen, braucht es unter anderem den Rohstoff Mehl. Der Verkehrsverein Illnau-Effretikon lud vor der Delegiertenversammlung des Verkehrsverbands zur Besichtigung der Getreidesammelstelle der LANDI Zola AG in Illnau.

Geschäftsführer Ivo Steiner begrüsste die 35 Teilnehmenden und stellte die LANDI Zola AG vor. Diese erwirtschaftet einen jährlichen Umsatz von 108 Mio. Franken mit dem Agrohandel, den Top-Shops, der Getreidesammelstelle, der Grastrocknungsanlage, der Bäckerei, den Tankstellen und Waschanlagen. Eigentümer der Landi Zola AG sind rund 230 Landwirte und die Fenaco Genossenschaft. Ralf Hauri (Betriebsleiter) und Ivo Steiner führten durch die technisch hochinteressante Anlage, die vor zwei Jahren mit einem Neubau für 9 Mio. erweitert wurde. Ein elektronisch gesteuertes System verteilt die 18 000 Tonnen Getreide in 30 Silos mit einem Volumen von je 125 m^3. 650 Produzenten aus dem Zürcher Oberland und den angrenzenden Gebieten liefern die Produkte ab.

Im Restaurant Rössli, Illnau, eröffnete Präsidentin Rita Gröbli die Delegiertenversammlung. Alle Traktanden wurden einstimmig genehmigt. Für eine neue zweijährige Amtsdauer wurden die Präsidentin Rita Gröbli und der Kassier Heinz Ruf wiedergewählt. Die Präsidentin schloss die Versammlung mit dem Dank an den Verkehrsverein Illnau-Effretikon unter dem Präsidenten Karl Moos für die Organisation des Anlasses und für die grosszügige Gastfreundschaft, dem Stadtpräsident Ueli Müller für die Vorstellung der Gemeinde und den offerierten Dessert mit Kaffee. Ein gelungener Anlass fand mit regen Gesprächen unter den Delegierten seinen Abschluss.







